

Questa ricetta dell'Isola d'Elba conquista anche gli scettici, perché non è troppo aspra né amara.

Marmellata di limoni



Limoni biologici freschi Decidete voi la quantità!

Lavare bene i frutti interi, bucherellarli tutt'intorno con una forchetta e metterli in un recipiente con acqua fredda.

Per tre giorni cambiare l'acqua due volte al giorno: così i limoni perdono il loro amaro.

A questo punto le possibilità sono due:

Variante A tagliare i limoni in ottavi, eliminare i semi e affettarli finemente in senso trasversale. Pesarli, aggiungere acqua pari al 50 per cento del loro peso (cioè la metà) e far bollire per 10 minuti.

Pesare di nuovo, aggiungere altrettanto zucchero, mescolare e lasciare riposare per una notte.

Il giorno dopo terminare la cottura con pochissimo gelificante.

Variante B Tagliare i limoni in quattro, eliminare i semi, aggiungere il 50 per cento (metà del peso) di acqua e far bollire per 10 minuti. Passarli poi al passaverdura con il disco più grosso.

Pesare di nuovo, unire altrettanto zucchero e, se possibile, lasciare riposare per una notte. Il giorno dopo terminare la cottura con pochissimo gelificante.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

Per togliere i semi, purtroppo, non esistono trucchi... Ma la pazienza viene ripagata: con un po' di calma e poca fatica porterete in cucina il sole del Sud!

Particolarmente adatti sono i limoni freschi della Costiera Amalfitana, un po' più delicati di quelli siciliani.